



**REGULAMIN PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
NA NAJEM POWIERZCHNI GASTRONOMICZNYCH I
KAWIARNI W HALI WIDOWISKOWO-SPORTOWJ**

1. Przedmiot przetargu

1. Podmiotem ogłaszającym pisemny, nieograniczony przetarg jest Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o. działająca na rzecz i w imieniu Gminy Miasta Szczecin, pl. Armii Krajowej 1, 70-456 Szczecin, zwana w dalszej części Regulaminu Operatorem.
2. **Przedmiotem przetargu jest wybór Najemcy zwanego dalej Najemcą lub Oferentem, z którym zawarta zostanie umowa na wynajem i obsługę:**
 - 1) **punktów gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych na hali zwanych dalej również „punktami”,**
 - 2) **stałego punktu gastronomicznego zwanego dalej „Kawiarnią” o powierzchni 92 m² z przeznaczeniem na organizację małej gastronomii, w hali Netto Arena w Szczecinie na warunkach określonych w zapytaniu.**
3. Wydarzenia, podczas których Najemca zorganizuje punkty, zostały określone w kalendarzu stanowiącym Załącznik nr 1 do Regulaminu.
4. Liczba otwartych punktów gastronomicznych podczas każdego z organizowanych wydarzeń uzależniona będzie od rodzaju tych wydarzeń oraz liczby uczestników. W przypadku meczów są to min. dwa punkty, koncertów – min. trzy punkty, stand-upów oraz kabaretów – min. cztery punkty.
5. Lokalizacja wszystkich punktów możliwych do otwarcia podczas wydarzeń oraz kawiarni została oznaczona kolorem czerwonym na planie, stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
6. Powierzchnia przeznaczona do organizacji punktów gastronomicznych wynosi ok. 8 m²/punkt, przy czym dopuszcza się otwarcie dwóch punktów do 15 m²/punkt na antresolach na 1 piętrze.
7. W celu ułatwienia realizacji umowy istnieje możliwość wynajmu przestrzeni dodatkowej na:
 - 1) magazyny podręczne oznaczone nr: 2/12 o pow. 16,49 m², 2/13 o pow. 11,56 m², 2/40 o pow. 17,84 m², 1/18 o pow. 9,60 m²,
 - 2) zaplecze bufetowe oznaczone nr 2/39 o pow. 7,65 m², 1/17 o pow. 10,41 m²,
 - 3) pomieszczenia gospodarcze na tyłach kawiarni (w tym toalety dla najemcy) nr 1/4, 1/10, 1/11, 1/12, 1/13, 1/14, 1/15, 1/16 o łącznej powierzchni 30,55 m²,

- 4) toaletę dla personelu oznaczonej nr: 2/41, 2/42 o łącznej pow. 5,07 m², 1/19, 1/20 o łącznej pow. 6,10 m² (w przypadku najmu zaplecza nr 1/17), oznaczonej kolorem niebieskim na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
8. Najemca punktów zobowiązany będzie do:
- 1) otwarcia minimalnej liczby punktów podczas każdego wydarzenia, zgodnie z założeniami z ust. 4,
 - 2) zagospodarowania i każdorazowej aranżacji (spójnej z otoczeniem) powierzchni wszystkich punktów podczas każdego wydarzenia w hali głównej, poza wydarzeniami zamkniętymi, bankietami oraz innymi, na których punkty gastronomiczne nie pasowałyby do charakteru lub założeń wydarzenia. Po uzyskaniu akceptacji Operatora dopuszcza się pozostawianie na parterze lub antresoli na 1 piętrze jednego punktu, jako stałego,
 - 3) zapewnienia własnego oświetlenia pozwalającego na pracę punktów na antresolach za trybunami A2 oraz A7 w sposób niezakłócający przebiegu wydarzenia,
 - 4) zapewnienia godzin pracy punktów gastronomicznych co najmniej tożsamy z godzinami trwania wydarzeń, chyba że ustalono odmiennie z Organizatorem,
 - 5) prowadzenia działalności gastronomicznej w przestrzeni kawiarni również podczas wydarzeń organizowanych na hali, w tym sali treningowej i salach konferencyjnych (z wyjątkiem opisanym w rozdziale 2, ust. 4),
 - 6) Zapewnienie cateringu do łoża Sponsora Tytularnego Obiektu, świadczonego nieodpłatnie przez Najemcę X razy w ciągu roku (liczba świadczeń stanowi kryterium oceny ofert). Przykładowe menu stanowi załącznik 5 do niniejszego regulaminu.
 - 7) Informowanie operatora o planowanej liczbie pracowników obsługujących punkty oraz kawiarnię na dwa dni robocze przed każdym wydarzeniem,
 - 8) Prowadzenie działalności gastronomicznej w hali Netto Arena w sposób ograniczający zużycie tworzyw sztucznych do niezbędnego minimum oraz preferujący stosowanie materiałów biodegradowalnych lub podlegających recyklingowi. W szczególności Oferent:
 - a) zobowiązuje się do zastąpienia naczyń, sztućców, słomek, kubków i opakowań wykonanych z plastiku materiałami biodegradowalnymi, kompostowalnymi, wielokrotnego użytku lub pochodzącymi z recyklingu,
 - b) zapewni, że co najmniej 90% wszystkich stosowanych opakowań i naczyń jednorazowych wykonanych będzie z materiałów alternatywnych wobec plastiku, takich jak papier, karton, trzcina cukrowa, PLA, szkło lub metal,
 - c) nie będzie stosował plastikowych butelek typu PET o pojemności do 1 litra, z wyjątkiem napojów dostarczanych w opakowaniach objętych systemem kaucyjnym.
 - 9) wprowadzenia systemu kaucyjnego kubków wielorazowego użytku podczas sprzedaży w punktach gastronomicznych,
 - 10) uprzątnięcia całości wyposażenia punktów oraz elementów aranżacji przestrzeni po zakończeniu wydarzenia. Istnieje możliwość pozostawienia sprzętu w przestrzeni hali po uzyskaniu zgody Organizatora,
 - 11) umożliwienia płatności kartą w każdym z punktów gastronomicznych oraz kawiarni,

- 12) opracowania i przedstawienia koncepcji prowadzenia punktów gastronomicznych i kawiarni. Koncepcja ta powinna zawierać informacje dotyczące:
 - a. planu aranżacji wynajmowanej przestrzeni,
 - b. rodzaju oferowanego asortymentu dla punktów gastronomicznych,
 - c. rodzaju oferowanego asortymentu dla kawiarni,
 - d. godzin oraz dni funkcjonowania kawiarni,
 - e. propozycji świadczenia dodatkowych usług związanych z prowadzeniem kawiarni takich jak: obsługa cateringowa dla organizatorów wydarzeń, tematyczne menu w czasie wydarzeń, dodatkowe wydarzenia/animacje/atrakcje w przestrzeni kawiarni.
 - 13) dbania o bieżący porządek w obrębie punktów gastronomicznych w czasie trwania wydarzenia oraz bezpośrednio przed wydarzeniem oraz po wydarzeniu, ze szczególnym uwzględnieniem czystości podłóża w miejscu funkcjonowania punktu. Koniecznym jest zapewnienie serwisu sprzątającego z mopem oraz zabezpieczenie podłóża w holu głównym przed zabrudzeniem,
 - 14) utrzymania czystości w wynajmowanej przestrzeni, również z uwzględnieniem części gospodarczej i magazynowej,
 - 15) zapewnienia własnych koszy na śmieci w obrębie stoisk i kawiarni i dbania o ich bieżące opróżnianie oraz o utrzymanie czystości w wyznaczonym miejscu składowania odpadów,
 - 16) poniesienia kosztów wywozu odpadów komunalnych powstałych na skutek jego działalności na obiekcie z następującym podziałem oraz wielkością zużycia dot. wydarzeń: mecz – 1 m³; koncert/kabaret/stand-up do 3 tys. uczestników – 2 m³, powyżej 3 tys. – 3 m³; wydarzenia sportowe, typu gale oraz freak fight do 3 tys. uczestników – 3 m³, powyżej 3 tys. – 4 m³, działalność kawiarni – 2 m³/miesięcznie,
 - 17) przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności z zakresu bezpieczeństwa imprez masowych, ochrony przeciwpożarowej, przepisów BHP, przepisów sanitarnych oraz wszystkich pozostałych regulaminów, które obowiązywać będą na terenie obiektu Netto Arena.
9. Wymagania dodatkowe:
- 1) przed złożeniem oferty Oferent winien zapoznać się ze wzorem umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu;
 - 2) Najemca będzie zobowiązany do ponoszenia zryczałtowanej opłaty za czynsz wynajętej dodatkowej przestrzeni magazynowej, wskazanej w formularzu oferty, w kwocie 12 zł netto / m² miesięcznie;
 - 3) zaopatrzenie kawiarni i punktów powinno odbywać się przez wejście techniczne od strony parkingu technicznego;
 - 4) dopuszcza się możliwość organizacji w kawiarni eventów z zastrzeżeniem, iż Najemca zobowiązany będzie do otrzymania na ich organizację zgody od Operatora hali oraz zapewni odpowiednią ilość obsługi oraz ochrony niezbędnej do obsługi eventu;
 - 5) przy wydarzeniach biletowanych organizowanych na hali głównej istnieje możliwość:

- a) pozostawienia przejścia pomiędzy holem a kawiarnią, z koniecznością ustalenia faktu z organizatorem wydarzenia i ochroną wydarzenia oraz pokrycia kosztów ochroniarza kontrolującego ważność biletu; w tym przypadku kawiarnia spełnia funkcję punktu gastronomicznego;
- b) zamknięcia przejścia pomiędzy holem a kawiarnią, bez konieczności pokrycia kosztów ochrony, z ograniczeniem wejścia/wyjścia klientów tylko przez wejście z zewnątrz;
- 6) Najemca zobowiązuje się do zapewnienia bieżącego utrzymania czystości na terenie kawiarni, przy czym Operator hali zobowiązuje się do sprzątania powierzchni wspólnych w budynku C, tj. ciągi komunikacyjne oraz toalety dla klientów (bez pomieszczeń gospodarczych i kawiarni) poza godzinami funkcjonowania kawiarni (w godzinach nocnych lub porannych);
- 7) Najemca będzie zobowiązany do przekazania Organizatorowi, przed każdym wydarzeniem, wykazu kas fiskalnych, na których będzie prowadzona sprzedaż w punktach gastronomicznych oraz w kawiarni, jeżeli będzie ona spełniała funkcję punktu,
- 8) najpóźniej w pierwszym dniu roboczym po wydarzeniu, Najemca prześle Organizatorowi zestawienie raportów dobowych z każdej z kas i dołączy ich skany, a także poda liczbę punktów funkcjonujących na wydarzeniu;
- 9) **Organizator przewiduje jedno spotkanie z Oferentami w celu odpowiedzenia na ewentualne pytania. Spotkanie odbędzie przy wejściu głównym do Hali Netto Arena, ul. Władysława Szafera 3/5/7, w Szczecinie, w dniu 1.12.2025 r. o godz. 12:00;**
- 10) umowa zostanie zawarta na czas określony od 01.01.2026 r. do dnia 31.12.2028 r.

2. Informacje ogólne

- 1. Lokalizacja:
 - 1) lokalizacje punktów gastronomicznych zostały oznaczone kolorem czerwonym, na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do Regulaminu,
 - 2) przestrzenie magazynowe, toalety oraz kawiarnia, o których mowa w rozdziale 1 ust. 2 i 7 zostały oznaczone kolorem niebieskim na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do Regulaminu.
- 2. Najemca akceptuje fakt obecności innych punktów sprzedażowych (niekonkurujących z asortymentem Najemcy), zlokalizowanych w przestrzeniach innych niż lokalizacje punktów gastronomicznych.
- 3. W niektórych przypadkach Najemca, za prowizję ustaloną z organizatorem wydarzeń, będzie miał możliwość rozszerzenia swojego asortymentu o towary wskazane przez organizatora wydarzeń, niekonkurujące z ofertą Najemcy.
- 4. Najemcy przysługuje wyłączność na prowadzenie punktów gastronomicznych na hali głównej podczas wszystkich wydarzeń z wyłączeniem bankietów, imprez zamkniętych i innych wskazanych przez Organizatora. W szczególnych przypadkach, jednak nie częściej

niż 6 dni w roku, decyzją Operatora punkty gastronomiczne może zapewnić organizator wydarzenia. W takim przypadku Najemcy będzie przysługiwało odstępné za każdy dzień wydarzenia w wysokości zależnej od rodzaju wydarzenia i liczby uczestników:

- 1) wydarzenia komercyjne (koncerty) do 3000 osób – 20 000 zł netto, powyżej 3000 osób – 25 000 zł netto,
- 2) wydarzenia komercyjne (kabarety/stand-up) do 3000 osób – 25 000 zł netto, powyżej 3000 osób – 30 000 zł netto,
- 3) wydarzenia sportowe (gale oraz typu freak fight) do 3000 osób – 35 000 zł netto, powyżej 3000 osób - 40 000 zł netto.

Odstępné będzie płatne najemcy przez organizatora wydarzenia w terminie ustalonym przez obie strony, przy czym nie będzie to później niż tydzień przed wydarzeniem. Najemca zobowiązany jest do pisemnego poinformowania Operatora o otrzymaniu odstępnego – pod tym warunkiem organizator wydarzenia będzie mógł przejąć obsługę punktów.

5. Organizator zastrzega sobie prawo do kontroli stanu przestrzeni i pomieszczeń w każdej chwili obowiązywania umowy.
6. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany warunków lub do unieważnienia przetargu bez podania przyczyny (bez wybrania którejkolwiek z ofert).
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu przed upływem terminu składania ofert.
8. Organizator zaznacza, że wydarzenia ujęte w kalendarzu, o którym mowa w rozdz. 1 ust. 3, mogą zostać odwołane. W związku z powyższym Najemcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie.

3. Warunki udziału w przetargu

1. Oferty w przetargu mogą składać podmioty, które:
 - 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej w przetargu działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - 2) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością na kwotę co najmniej 200.000,00 zł,
 - 3) nie zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek wobec właściwego Urzędu Skarbowego oraz właściwego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz Gminy Miasto Szczecin (w tym jej zakładów i jednostek budżetowych)
 - 4) posiadają doświadczenie przy samodzielnej i sprawnej obsłudze min. 2 punktów gastronomicznych w obiekcie zamkniętym, podczas co najmniej dwóch wydarzeń, dla co najmniej 3000 osób, w okresie ostatnich trzech lat.
2. Wykaz dokumentów, które należy złożyć wraz z ofertą złożoną na Formularzu ofertowym zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 4 do Regulaminu,
 - 1) polisę lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej, o którym mowa w ust. 1 pkt 2), z potwierdzeniem opłaty,

- 2) oświadczenie Oferenta o niezaleganiu z zapłatą podatków i opłat wobec Urzędu Skarbowego, składek do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z tytułu najmu lokali użytkowych wobec Gminy Miasta Szczecin z tytułu najmu lub dzierżawy nieruchomości gminnych,
 - 3) dowód wniesienia wadium,
 - 4) koncepcja prowadzenia punktów gastronomicznych i kawiarni, o której mowa w rozdziale 1 ust. 8 pkt 12),
 - 5) dokumenty poświadczające należyte wykonanie usług, o których mowa w ust. 1 pkt 4).
3. Dokumenty wskazane w ust. 2 pkt 2), 4) należy złożyć w oryginale a dokumenty wskazane w ust 2 pkt 1), 5) za zgodność z oryginałem.
 4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie.
 5. Zaleca się, aby Oferent oznaczył zamkniętą kopertę w następujący sposób:

Sekretariat – Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o. o.
ul. Tadeusza Wendy 8, 70-655 Szczecin

PRZETARG NIEOGRANICZONY
NA WYBÓR NAJEMCY PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH I KAWIARNI
Termin składania ofert **9.12.2025 godz. 9:00**
Nie otwierać przed 10.00

- bez nazwy i pieczętki Oferenta.

6. Niezłożenie wraz z ofertą któregośkolwiek z wymienionych w ust. 2 dokumentów i oświadczeń lub złożenie dokumentów i oświadczeń w formie innej niż wymagana, będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Składanie ofert i ich otwarcie

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę, według wzoru określonego w Załączniku nr 4 do Regulaminu.
2. W ofercie Najemca określi:
 - 1) przestrzenie wymienione w rozdziale 1. ust 7., które chciałby wykorzystać w czasie realizacji przedmiotu przetargu. Stawka czynszu miesięcznego za najem przestrzeni wyniesie 12 zł netto miesięcznie za każdy metr kwadratowy przestrzeni wskazanej przez Najemcę,
 - 2) proponowaną stawkę procentową (nie mniejszą niż 15 %) od łącznej sprzedaży netto we wszystkich otwartych punktach gastronomicznych podczas każdego wydarzenia, na podstawie dobowych raportów fiskalnych ze wszystkich zgłoszonych kas.
 - 3) liczbę wydarzeń w każdym kalendarzowym roku obowiązywania umowy, na których zapewni catering do łoża sponsora tytularnego,

- 4) proponowaną stawkę czynszu za najem kawiarni (nie mniejszą niż 15 zł netto/m²),
- 5) datę wprowadzenia systemu kaucyjnego kubków wielorazowego użytku.
3. Wszystkie strony dokumentu oferty, w tym strony wszystkich załączników, winny być ponumerowane i podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta zgodnie z dokumentami rejestracyjnymi Oferenta lub osoby posiadające pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych.
4. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Oferenta.
6. **Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami, o których mowa w rozdziale 3. ust. 2., należy złożyć w terminie 9.12.2025 do godziny 9:00, w sekretariacie Organizatora Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o. o. ul. Tadeusza Wendy 8, 70-655 Szczecin**
7. Oferta powinna zawierać nazwę i dokładny adres Oferenta oraz telefon kontaktowy.
8. Oferta złożona po terminie nie podlega rozpatrzeniu i na wniosek Oferenta zostanie zwrócona.
9. Otwarcie ofert odbędzie się w terminie 9.12.2025 o godz. 10:00 w Żegludze Szczecińskiej Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o., ul. Tadeusza Wendy 8, 70-655 Szczecin (sala konferencyjna).
10. Przetarg uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone w niniejszym Regulaminie.

5. Wadium

1. Warunkiem złożenia oferty jest wniesienie wadium w wysokości 1000 zł (słownie: jeden tysiąc zł 00/100).
2. Wadium wnosi się w formie pieniężnej tj. przelewem na rachunek: Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o., Bank PKO BP nr 67 1020 4795 0000 9902 0349 9969.
3. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
4. Za wniesienie wadium w terminie, uważa się wadium, które do dnia 9.12.2025, r. do godz. 9.00 znajdzie się na rachunku Organizatora.
5. Organizator odrzuci ofertę Oferenta, jeżeli nie wniesie on wadium lub wniesie wadium w sposób nieprawidłowy.
6. Dowód wniesienia wadium lub jego kopię należy dołączyć do oferty.
7. Organizator zwróci wadium nie później niż przed upływem 7 dni od dnia odpowiednio: rozstrzygnięcia, odwołania, unieważnienia lub zakończenia niniejszego przetargu wynikiem negatywnym.
8. Wadium wniesione przez Oferenta, który wygra przetarg, zalicza się na poczet kaucji gwarancyjnej.
9. Organizator zatrzyma wadium wpłacone przez Oferenta, jeżeli:

- 1) Oferent, który wygra przetarg, nie podpisze umowy najmu na warunkach określonych w Regulaminie w terminie 14 dni od ogłoszenia wyniku przetargu,
- 2) nie dojdzie do zawarcia umowy najmu z przyczyn leżących po stronie Oferenta.

6. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie; wybór oferty najkorzystniejszej

1. Do przeprowadzenia oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej zostanie powołana Komisja przetargowa w składzie pięcioosobowym.
2. Kryteria oceny ofert są następujące:

- 1) **wysokość proponowanej stawki procentowej od łącznej sprzedaży netto w punktach gastronomicznych (nie mniej niż 15%) — waga 45 punktów**

Sposób przyznania punktów:

$$C = \frac{\text{stawka procentowa w ocenianej ofercie}}{\text{najwyższa ofertowa stawka procentowa}} \times 100 \text{ pkt} \times 45$$

Przez stawkę procentową rozumie się zaproponowaną w formularzu ofertowym stawkę procentową od uzyskanego w punktach gastronomicznych obrotu udokumentowanego fiskalnie,

- 2) **Świadczenie cateringu w loży Sponsora Tytularnego Obiektu podczas wydarzeń – waga: 15 punktów**

Ocena w ramach niniejszego kryterium będzie dokonywana na podstawie zadeklarowanej przez Oferenta liczby wydarzeń w ciągu roku, podczas których realizowane będzie świadczenie nieodpłatnego cateringu w loży Sponsora Tytularnego Obiektu, zgodnie z zakresem określonym w Załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu („Przykładowe menu”).

Punkty będą przyznawane według poniższej skali:

- a) deklaracja obsługi 0 wydarzeń – 0 punktów,
- b) deklaracja obsługi minimum 10 wydarzeń w skali roku – 5 punktów,
- c) deklaracja obsługi minimum 20 wydarzeń w skali roku – 10 punktów,
- d) deklaracja obsługi minimum 30 wydarzeń w skali roku – 15 punktów.

- 3) **Termin wprowadzenia systemu kaucyjnego na kubki plastikowe dla uczestników wydarzeń – waga: 20 punktów**

Kryterium oceny ofert obejmuje zadeklarowaną przez Oferenta datę uruchomienia systemu kaucyjnego na kubki plastikowe, mającego na celu ograniczenie ilości zużywanego plastiku przez osoby uczestniczące w wydarzeniach organizowanych w obiekcie.

Punkty w ramach niniejszego kryterium będą przyznawane zgodnie z poniższym harmonogramem:

- a) wprowadzenie systemu od dnia 1 marca 2026 r. – 20 punktów,
- b) wprowadzenie systemu od dnia 1 maja 2026 r. – 10 punktów,

c) wprowadzenie systemu od dnia 1 września 2026 r. – 0 punktów.

4) koncepcja i aranżacja prowadzenia kawiarni — waga 10 punktów

Punkty za kryterium będą przyznawane dla każdej ważnej oferty według indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji. Członkowie Komisji przy ocenie tego kryterium będą brali pod uwagę w szczególności spójność wystroju z otoczeniem, atrakcyjność oferty, proekologiczne rozwiązania w kwestii wykorzystywanych materiałów, zróżnicowanie asortymentu oraz dodatkowe usługi. Maksymalna liczba punktów przyznawana przez każdego członka komisji to 2 pkt. Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 10 punktów.

5) Oferowana stawka czynszu netto za 1 m² powierzchni przeznaczonej na prowadzenie działalności gastronomicznej – waga: 10 punktów

Przedmiotem oceny w ramach niniejszego kryterium jest stawka czynszu netto za 1 m² powierzchni oferowana przez Oferenta w odniesieniu do stałego punktu gastronomicznego o powierzchni 92 m², zwanego dalej „Kawiarnią”, przeznaczonego na prowadzenie działalności w zakresie małej gastronomii.

Minimalna dopuszczalna stawka czynszu wynosi 15,00 zł netto za 1 m². Oferenci proponujący stawkę niższą zostaną wykluczeni z postępowania

$$C = \frac{\text{stawka czynszu ofertowa w ocenianej ofercie}}{\text{najwyższa ofertowa stawka}} \times 100 \text{ pkt} \times 10$$

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów łącznie wg powyższych kryteriów. Maksymalna ilość punktów to 100.
4. Organizator zastrzega sobie prawo wezwania do uzupełnienia danych w przypadku zaistnienia wątpliwości co do treści oferty i zakresu oferowanych świadczeń.
5. Oferent pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. Organizator niezwłocznie po wyborze ofert najkorzystniejszych zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Organizatora informację o wyniku przetargu podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym podpisana zostanie umowa.
7. Oferent ma obowiązek zawrzeć umowę według wzoru, stanowiącego Załącznik nr 3 do Regulaminu, w terminie 14 dni od dnia publikacji wyniku przetargu.
8. Jeżeli Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, nie podpisze umowy w powyższym terminie, Organizator może bez powtarzania przetargu zawrzeć umowę z kolejnym Oferentem.

9. Oferent zobowiązany jest do osobistego wykonania przedmiotu zamówienia. Oferent nie może przenieść praw z umowy na osobę trzecią.
10. Komisja może nie wybrać żadnej ze złożonych ofert jeżeli uzna, że zaproponowana koncepcja obiektu nie spełnia oczekiwań Organizatora.

7. Informacje dodatkowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy najmu z Najemcą, jeżeli punkty gastronomiczne nie zostaną przygotowane zgodnie z koncepcją Najemcy przedstawioną w ofercie lub koncepcja prowadzenia punktów ulegnie zmianie podczas trwania umowy bez zgody Organizatora.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w przypadku gdy Najemca będzie prowadził sprzedaż na kasach fiskalnych nieujętych w wykazie, o którym mowa w rozdz. 1, ust. 9, pkt 7).
3. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w przypadku inwestycji miejskich mających wpływ na charakter funkcjonowania obiektu.
4. W celu prowadzenia działalności gastronomicznej Operator zapewni dostęp każdego z punktów gastronomicznych do przyłącza prądowego o parametrach: 3 x 400V / 16A. Ryczałtowa opłata za pobór energii elektrycznej wyniesie 60 zł netto/punkt/dzień wydarzenia.

Zatwierdzam

Ireneusz Nowak

Prezes Zarządu